CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICE

Fourniture des repas en liaison froide pour les services de restauration périscolaire et de centre de loisirs

I. ORGANISME QUI PASSE LE MARCHE

1- 1 Catégorie :
Etablissement public territorial

1.-2 Activité principale :
Services généraux des administrations publiques

1-3 nom de l'organisme :
Mairie de Rosenau
M. Thierry LITZLER, Maire
5 rue de Kembs
68128 ROSENAU

Courriels :
mission.mairiederosenau@orange.fr
tél : 03/89/70/77/11
fax : 03/89/70/71/51

dgs.mairiederosenau@orange.fr
Tél : 03.89.70.77.12
fax : 03.89.70.71.51

Comptable assignataire :
Monsieur le Trésorier de Saint-Louis
9, croisée des Lys
BP 9
68103 Saint-Louis
Tél : 03/89/89/70/40
Mail : t068128@dgfip.finances.gouv.fr

II. PROCEDURE DE PASSATION DE MARCHE

Marché passé selon la procédure adaptée prévue à l'article 28 du Codes des Marchés Publics – marché à bons de commande de fournitures courantes et de services, en vertu notamment des articles 2, 11, 28 et 77 du code des marchés publics.

III. OBJET DU MARCHE

Fourniture des repas en liaison froide pour le service de restauration périscolaire et de centre de loisirs au 12 rue d'Istein – 68128 Rosenau.

Les prestations prévues au marché sont les suivantes :

En période scolaire :
✓les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis : repas servis aux élèves et au personnel de service sur le centre périscolaire – 12 rue d'Istein- 68128 ROSENAU.

En période de vacances (11 semaines) :
✓les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis : repas servis aux enfants accueillis et au personnel de service du ALSH – 12 rue d'Istein – 68128 ROSENAU.

lieu	activités	nombres de repas annuels indicatifs
périscolaire – 12 rue d'Istein – 68128 ROSENAU	Périscolaire ALSH sur vacances scolaires	15 300 2 200

Livraison à 8h00 le matin.

Commande du nombre des menus 24h à l'avance avec possibilité de rectifier le nombre de repas à livrer jusqu'à la veille de livraison à 14h00.

IV. OBLIGATIONS DU TITULAIRE :

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet.

Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

La livraison de l'établissement est assurée par le titulaire.

V. OBJECTIFS NUTRITIONNELS

La collectivité consciente de sa mission de prévention et d'éducation dans le cadre de la lutte contre les problèmes de surpoids et d'obésité, a décidé de prendre des engagements en faveur de la nutrition des enfants.

C'est ainsi qu'elle a décidé d'intégrer à ce CCTP, les recommandations du programme National Nutrition Santé 2011-2015 instauré par le Ministère de la Santé.

Les menus devront donc être établis conformément aux recommandations de GEMRCN du 12 août 2013 (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

Les repas fournis par le titulaire doivent donc répondre, entre autres, aux objectifs nutritionnels suivants :
✓ augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
✓ diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
✓ diminuer la consommation de glucides simples ajoutés,
✓ augmenter les apports en fer,
✓ augmenter les apports calciques,
✓ privilégier l'utilisation de produits simples, naturels et promouvoir la diversité alimentaire dans un but éducatif de l'enfant,
✓ privilégier les produits bruts aux produits transformés industriellement,

Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques des différents consommateurs qui sont :
✓ des enfants de 3 à 6 ans,
✓des enfants de 6 à 11 ans
✓ des adultes

VI. COMPOSITION DES REPAS

Les repas servis doivent être constitués des cinq éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel :
✓ une entrée : crudités ou légumes cuits, potage de légumes,
✓ un plat protidique : viande, poisson, œufs,
✓ une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes, riz, céréales, légumes secs),
✓ un produit laitier,
✓ un dessert
✓ pain

Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.

Des repas à thèmes devront être proposés une fois par mois.

<u>Graisse :</u>
Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possibles. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson et les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. Les graisses de palme ou de coprah sont à éviter du fait de leur forte teneur en acides gras saturés.
Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

<u>Protéine :</u>
Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine devront être proposés au moins une fois :
✓ une viande rouge (entière ou hachée) ;
✓ une viande blanche ;
✓ un poisson ;
✓un aliment à base d'œufs ;
✓les viandes de porc, de mouton et d'agneau seront proposés occasionnellement ;

<u>Grammage :</u>
Chaque repas doit prévoir des grammage différents selon les catégories de repas :
✓ des enfants de 3 à 6 ans ;
✓des enfants de 6 à 11ans ;
✓des adultes ;

Ils seront adaptés aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis.

Le grammage des repas froids (sandwiches) seront différents selon la catégorie des convives (maternelles, élémentaires, adultes).

L'annexe 1 de l'acte d'engagement mentionnera les grammages proposés par le candidat, étant précisé que, pour les plats de viande, les grammages s'entendent cuits, sans os et sans sauce.

Chaque repas sera assorti de serviettes et de dosettes individuelles (moutarde, sel, ketchup, mayonnaise, sucre et poivre).

Le repas pique-nique sera accompagné de couverts jetables.

VII. QUANTITES SERVIES

Le titulaire doit respecter au minimum, les grammages en annexe de l'Acte d'Engagement, correspondants au poids nets en gramme, à servir dans l'assiette, prêts à consommer, par personne et par type d'aliments.

Il respectera les grammages correspondants aux normes de l'Education Nationale et aux prescriptions de GEMRCN du 12 août 2013.

VIII. QUALITES DES DENREES

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des règlementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité.

IX. EXCLUSIONS

Sont impérativement exclus :
✓ tout aliment comportant des OGM ;
✓ les produits congelés ou surgelés à l'exception des glaces ;
✓ Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines ;
✓ les viandes comportant des petits os ;

X. COMPOSITION DES MENUS

Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés.
Les menus sont proposés un mois à l'avance et pourront éventuellement être différenciés en fonction des catégories de consommateur.

Les menus seront confectionnés avec 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. En cas de non-respect de cette clause, des pénalités pourront être perçues selon les modalités définies au CCAP.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :
✓ date de fabrication et date de livraison,
✓ dénomination précise de chacun des plats,
✓ informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées par le biais de fiches techniques des produits.
✓ précisions spécifiques relatives aux viandes ou poissons reconstitués et à la présence de porcs dans les plats proposés. Ces informations peuvent être communiquées par le biais de fiches techniques des produits.

Des plats de substitution devront être proposés pour les aliments comportant du porc.

Des plats spécifiques pourront être demandés sur prescription médicale.

XI. CONTROLE DES PRODUITS

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- ✓ pour tous les produits : les teneurs en kilocalories, glucides, protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit,
- ✓ pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, la fiche technique n'aura pas à être transmise de nouveau.

XII. SECURITE DES ALIMENTS

Le titulaire est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la règlementation applicable en matière de restauration scolaire notamment :

- ✓ l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère sociale,
- ✓ l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;
- ✓ l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicable au transport des aliments ;

Cette liste n'est pas exhaustive.

La commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre.

Le titulaire devra fournir systématiquement et dans un délai de 75 heures maximum à la collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la norme HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROLE POINT = Analyse des Dangers – Points Critiques pour leur maîtrise), préconisé par l'arrêté du 29 septembre 1997.

En cas de non production dans les délais de ces documents, des pénalités pourront être perçues selon le CCAP.

XII.1 : mise à disposition des rapports de contrôle :

Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectué par les services sanitaires. En cas de non production dans les délais de ces documents, des pénalités pourront être perçues selon le CCAP.

XII.2 : vérification des agréments vétérinaires sanitaires :

Le titulaire doit s’assurer que ses fournisseurs de denrées animales ou d’origine animale et que les conditionnements des denrées sont agrées. Il devra fournir toutes justifications sur l’agrément de ses fournisseurs. Tous refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l’expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

XII.3 : traçabilité des denrées alimentaires :

Le titulaire doit consigner sur un registre l’origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.

XII.4 : contrôle qualitatif des prestations :

La collectivité souhaite que sa restauration soit de qualité et ceci de manière constante. Elle souhaite, à ce titre, procéder à des enquêtes auprès des usagers, enquêtes portant sur le niveau de satisfaction des usagers du service.

L’enquête sera réalisée par la collectivité ou par un tiers désigné par elle auprès des usagers. Elle se traduira per l’étude, l’appréciation et la notation de 1 à 20 de l’aspect des plats, la qualité, la quantité et la variété des plats servis.

Pour ce faire, une fois par an, un questionnaire sera remis dans l’établissement périscolaire et auprès de tous les usagers. L’ensemble des points décrits ci-dessus seront notés de 1 à 20 à travers une série de questions. Toute note inférieure à 12 sera considérée comme insatisfaisante. Des marges de progrès devront alors être proposées par le titulaire.

XII.5 Repas témoins :

Un repas témoin supplémentaire doit être livré sur chaque site. Ces repas seront conservés pendant un délai de 5 jours par la collectivité.

XIII. ETIQUETAGE

Chaque produit fourni à la collectivité doit faire l’objet d’un étiquetage portant au minimum les mentions suivantes :

- ✓ Dénomination du produit
- ✓ Quantité nette
- ✓ Indication du nombre de portions sur les barquettes collectives
- ✓ Date limite de consommation
- ✓ Identification du fabriquant
- ✓ Mention du jour de fabrication
- ✓ Marque de salubrité du fabriquant
- ✓ Liste des ingrédients et additifs utilisés
- ✓ Conditions particulières de conservation et mode d’emploi

XIV. EMBALLAGE

Les plats seront livrés dans des barquettes polypropylène thermo filmées aux normes sanitaires en vigueur.

Les barquettes de viandes et de légumes seront clairement identifiées et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article précédent.

XV. REPAS A THEMES - PIQUE-NIQUE - ANNIVERSAIRES

Le titulaire doit prévoir une fois par mois, pour l'ensemble des cantines, un repas à thème. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique, la découverte du goût et de la diversité alimentaire.

Les repas pourront être remplacés par des paniers pique-niques à la demande de la collectivité. Cette demande sera faite au moins une semaine à l'avance et la collectivité indiquera le nombre de consommateurs. Ces paniers pique-niques seront adaptés à l'âge des consommateurs.

Une pâtisserie spécifique, sera servie, une fois par mois, pour les anniversaires du mois, en période scolaire.

XVI. REPAS DE SECOURS

Le titulaire mettra à disposition des établissements des repas de secours composés exclusivement de boîtes de conserves. Ces repas seront remplacés au fur et à mesure de leur utilisation.

La dotation se répartit de la manière suivante :
Périscolaire de Rosenau : 180 repas.

XVII. GOUTERS

Le prestataire fournira également le goûter pour les enfants pendant les 36 semaines scolaires ainsi que pendant les vacances scolaires.

XVIII. PAINS SUPPLEMENTAIRES POUR LE GOUTER

Des baguettes supplémentaires pourront être commandées dans le cadre de la fourniture de goûters. Le centre périscolaire commandera ses baguettes en fonction de ses besoins.
Ces commandes se feront par émissions de bons de commande en même temps que la commande des repas. L'annexe 1 de l'Acte d'Engagement mentionnera le tarif unitaire de la baguette.

XIX. ASSISTANCE DU TITULAIRE A L'OPTIMISATION DU SERVICE

Un support sur fiche sera fourni afin d'aider les personnes chargées d'assurer la remise en température.

Avant le début de la collaboration, une formation concernant les opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter dans la cantine sera assurée par le prestataire auprès du personnel. Cette formation sera conclue par la remise d'une attestation nominative. Par

ailleurs, le prestataire assurera pendant toute la durée du marché un rôle de conseil auprès du personnel.

XX. MENUS A COMMUNIQUER

Le menu de la semaine sera remis pour tirage. Sa présentation sera attrayante. Ils seront présentés en annexe de l'Acte d'Engagement. Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés en noir et blanc format A4.

XXI. CONTROLES LORS DE LA LIVRAISON

Obligation du titulaire :

Le titulaire s'engage, à chaque livraison, à :

- ✓ contrôler la température des produits livrés,
- ✓ l'aspect physique des aliments,
- ✓ contrôler la DLC des denrées alimentaires,